



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Indukcinė kaitlentė su inte- gruota ventiliacijos sistema

PVQ...H26E

[It] Naudotojo vadovas

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

1	Sauga	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos	5
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas.....	6
5	Susipažinimas	7
6	Programinės įrangos naujinys	8
7	Darbo režimai	9
8	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	9
9	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	9
10	Ventiliatoriaus valdiklis	11
11	Parankinių mygtukas	12
12	CombiZone	12
13	Laiko funkcijos	12
14	PowerBoost	13
15	PanBoost ¹	13
16	Laikymo šiltai funkcija ¹	14
17	PerfectFry Sensor	14
18	Apsauga nuo vaikų	16
19	Pertrauka	16
20	Individualus apsauginis išjungimas	16
21	Pagrindinės nuostatos	17
22	Maisto ruošimo indo bandymas.....	18
23	Home Connect	18
24	Valymas ir priežiūra	20
25	Sutrikimų šalinimas	22
26	Utilizavimas	24
27	Klientų aptarnavimo tarnyba	24
28	Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą.....	24
29	Atitikties deklaracija	25
30	Kontroliniai patiekalai.....	25

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už neprikaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 2000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.
- siurbti pavojingas arba sprogias medžiagas bei garus;
- siurbti smulkias dalis ir skysčius;

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar

¹ Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

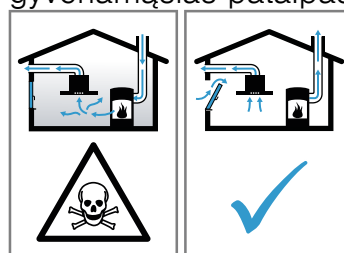
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Apsinuodijimo pavojus!

Kyla pavojus apsinuodyti atgal į patalpą įsiurbiamomis degimo dujomis. Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimis kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degimo orą ima iš patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kaminą). Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras. Esant nepakankamam oro tiekimui, susiformuoja neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.



- ▶ Kai prietaise įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiamas pakankamai oro.
- ▶ Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židynys, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingo oro gali papildomai patekti per atviras angas, pvz., duris, langus, oro tiekimo ir šalinimo movą ar kitas technines priemones. Vien oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina, kad bus laikomasi ribinės vertės.
- ▶ Bet koku atveju rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.
- ▶ Jei prietaisas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).
- ▶ Prietaisą montuoti netoli židinio, kuris kūrenamas kietuoju kuru (pvz., malkomis ar anglimis), galima tik tada, jeigu židinyje turi sandarų nenuimamąjį dangtį. Negali būti žiežirbų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- ▶ Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą išimkite tik atvėsus prietaisui.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ *Ps. 24*

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- ▶ Niekada nenaudokite sušalusiu indų.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.
Įbrėžimai, spalvos pakitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jeį paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai. Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

Patarimas. Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždėkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį. Naudokite tinkamą tolesnio virimo pakopą.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Atsižvelgdami į garų kiekį, parinkite ventiliatoriaus veikimo intensyvumo lygį.

- Kuo žemesnis ventiliatoriaus veikimo lygis, tuo mažiau elektros energijos suvartojama.

Jei ruošiant maistą atsiranda daugiau garų, laiku perjunkite aukštesnį ventiliatoriaus veikimo lygį.

- Kvapai nepasklis po patalpą.

Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.

■

Ruošdami maistą vėdinkite patalpą.

- Prietaisas veiks efektyviau ir tyliau.

Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba pakeiskite.

- Tuomet filtras veiks našiau.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

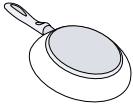
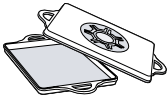
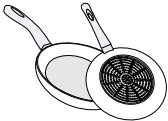
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias.

Paspausdami Maisto ruošimo indo bandymas patikrinkite, ar maisto ruošimo indas yra tinkamas. Daugiau informacijos rasite paspaudę

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 18.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra patikimai atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.
	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indo dugnui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
		
Netinka	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	

Pastabos

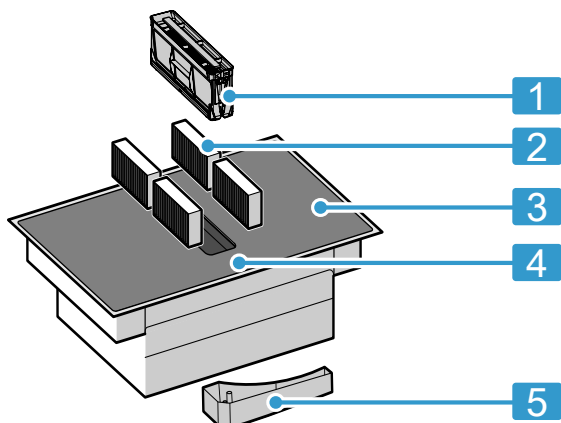
- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.

- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

5 Susipažinimas

5.1 Jūsų naujasis prietaisas

Informacija apie Jūsų naująjį prietaisą



Nr.	Pavadinimas
1	Riebalų filtras
2	Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui, arba garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui ¹
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

¹ Priklauso nuo prietaiso įrangos.

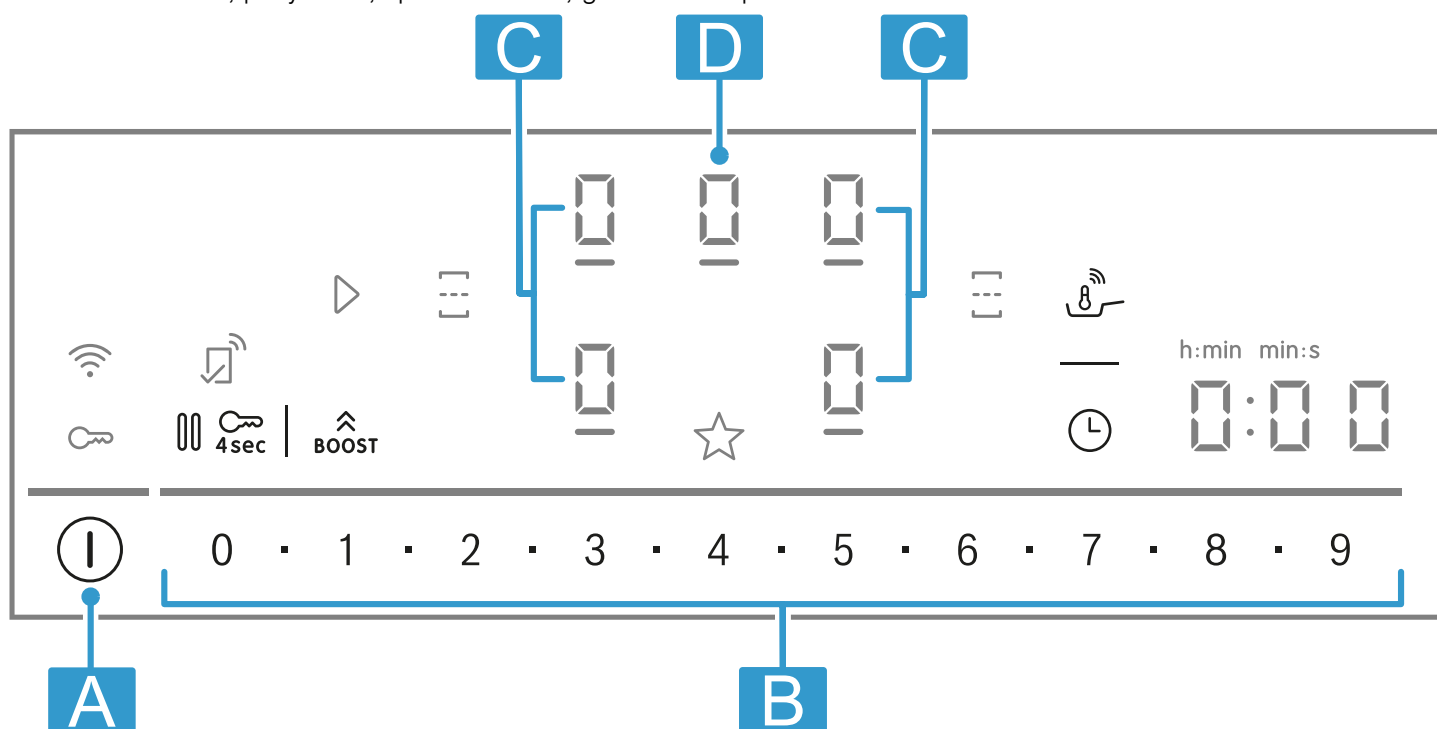
5.2 Specialūs priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, gali prireikti įvairių priedų. Jų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje.

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui
- Garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui

5.3 Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



Raidė	Pavadinimas
A	Pagrindinis jungiklis
B	Nustatymo sritis
C	Maisto ruošimo zona
D	Ventiliatoriaus jutiklis

Pastaba. Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas.

Patarimas. Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninę sistemą.

Jutikliniai laukeliai

Kaitlentei įkaitus ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

Jutiklis	Funkcija
ⓘ	Pagrindinis jungiklis

Jutiklis	Funkcija
	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
	Nustatymo sritis
	PowerBoost
	Maisto ruošimo zonų susiejimas / atskyrimas
	PerfectFry Sensor
	Laikmačio funkcijos
	Apsauga nuo vaikų
	Pertrauka
	Parankinių mygtukas
	Sujungiamumas

Rodyti

Indikatorius	Funkcija
	Išjungimo laikmatis
	PerfectFry Sensor
	Galios lygiai
	Apsauga nuo vaikų

Mygtukai naudojami kartu su „Home Connect“

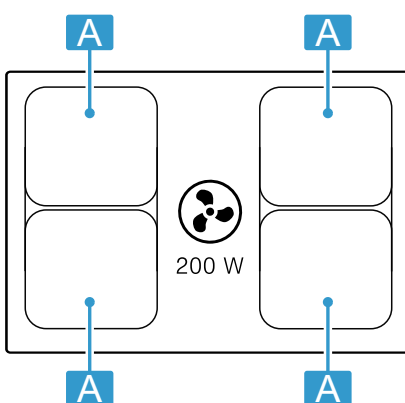
Susiejus su „Home Connect“, iš karto galima naudoti toliau nurodytus mygtukus ir indikatorius:

Jutiklis	Funkcija
	Nuostatų perėmimas iš kito prietaiso

Kai šviečia , programėlėje Home Connect ieškokite kitos informacijos.

5.4 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



Sritis	Didžiausia galia
Ø 21 cm	9 galios lygis PowerBoost 2500 W 3700 W
21 x 38 cm	9 galios lygis 3600 W

Nustačius 9 galios lygį kaitlentė pasiekia lentelėje nurodytą galią, kad sutrumpėtų įkaitinimo laikas, ir tam tikrą laiką šį galios lygį išlaiko, kol toje pačioje pusėje nepradedama naudoti kita maisto ruošimo zona.

5.5 Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
	Vienguba maisto ruošimo zona
	Kombinuotoji maisto ruošimo zona → Psl. 12

5.6 Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Indikatorius	Vertė
	Maisto ruošimo zona karšta.
	Maisto ruošimo zona šilta.

5.7 Užterštumo indikatorius

Plokštėje sumontuotas užterštumo indikatorius. Kai kvapų filtras užsiteršia, užsidega ir reikia pakeisti filtrą.

→ "Kvapų filtras arba garso filtras", Psl. 21

6 Programinės įrangos naujinys

Jei prietaisas susietas su Home Connect, kai kuriomis funkcijomis bus galima naudotis atsisiuntus programinės įrangos naujinį.

Daugiau informacijos apie galimybę naudotis papildomomis funkcijomis pateikta interneto svetainėje www.bosch-home.com

7 Darbo režimai

Savo prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

7.1 Oro ištraukimo režimas

Įsiurbtas oras išvalomas riebalų valymo filtre ir per vamzdyną išpučiamas į aplinką.



Orą draudžiama nukreipti į ventilacijos šachtą, naudojamą prietaisų, deginančių dujas arba kitokias degiasias medžiagas išmetamosioms dujoms (netaikoma cirkuliacijos prietaisams).

- Jei šalinamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventilacijos ortakį, reikia gauti atsakingos priešgaisrinės tarnybos leidimą.
- Jeigu šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

7.2 Recirkuliacijos režimas

Įsiurbtas oras valomas riebalų ir kvapų filtre, tada vėl gražinamas į patalpą.



Jei norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite kvapų filtrą. Informacijos apie įvairias prietaiso naudojimo recirkuliacijos režimu galimybes ieškokite mūsų kataloge arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.

Pastaba. Jei ilgai ruošiate nustatę didelį kaitinimo lygį, patalpos ore kaupiasi drėgmė. Jei prietaisą naudojate recirkuliacijos režimu, rekomenduojame tinkamai vėdinti virtuvę, pvz., trumpam atidaryti langą, kad pasišalintų drėgmės perteklius.

8 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

8.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com.

Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą.

→ Psl. 20

8.2 Prietaiso paruošimas

Siekdami užtikrinti tinkamą eksploatavimą, komponentus turite įdėti šia seka:

1. Įdėkite filtrą.
2. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

Pastaba. Niekada nenaudokite prietaiso be metalinio riebalų filtro ir perpildos rezervuaro.

8.3 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

8.4 Maisto ruošimo indas

Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje www.bosch-home.com. Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 6

8.5 Darbo režimo nustatymas


Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.


Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, šiame režime turite sukongigūruoti nuostatą **c17**.

Daugiau informacijos rasite skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 17.

8.6 „Home Connect“ nustatymas

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, rodomos namų tinklo nuostatos. Rodmenų laukelyje kelioms sekundėms įsižiebia .

Norėdami užmegzti ryšį su „Home Connect“, palieskite  ir perskaitykite skyriuje

→ "Home Connect", Psl. 18 pateiktą informaciją.


Norėdami užbaigti nuostatų pasirinkimą, išjunkite kaitlentę.

Nuostatą Home Connect galėsite pasirinkti ir kitą kartą.

9 Svarbiausia informacija apie valdymą

9.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite .

Pasigirsta signalas. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Maisto ruošimo zonų indikatoriuose šviečia .

- ✓ Kaitlentę galima naudoti.

ReStart

- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsite per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

9.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatoriai užges.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

Pastaba. Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 59 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

9.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

1. Spustelėkite norimą maisto ruošimo zonos indikatorių ①.
- ✓ Šviečia ① ir ②.

9.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtiis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tieksite patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinite, kad aliejus nerūktų.
- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 5

Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa (—=≡) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⊖ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	—=≡	⊖ min
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas ¹	1. - 2.	-

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
- ✓ Galios lygis nustatytas.

Pastaba. Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

QuickStart

- ▶ Jei prieš įjungdami prietaisą ant bet kurios maisto ruošimo zonos pastatėte vieną arba kelis maisto ruošimo indus, kaitlentė juos atpažįsta ir vienam iš maisto ruošimo indų automatiškai parenka maisto ruošimo zoną. Paskui per 59 sekundžių pasirinkite norimą galios lygį, kitaip kaitlentė išsijungs.

Galios pakopos keitimas ir maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Pasirinkite norimą galios lygį arba nustatykite ①.
- ✓ Maisto ruošimo zonos galios lygis pakeičiamas arba maisto ruošimo zona išsijungia.

	—=≡	⊖ min
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4. - 5.	20 - 30
Žuvis ¹	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu ²	2 - 3	30 - 40
Neluptos bulvės	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Troškiny	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Troškinio ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

		⌚ min
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas nau- dojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apvo- liotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba ap- voliotas džiovėsiuose	6 - 7	8 - 12
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiovėsiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apke- pinimas	7 - 8	10 - 20

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

		⌚ min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azi- jietiškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvė- je ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Su aliejumi kepta kiaušiniene	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas, 150–200 g porci- jai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruz- dintos bulvytės, vištienos gaba- lėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apibarstyta džiovėsiais arba su alaus tešlos plutele	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apvolioti džiu- vėsiuose, alaus tešloje arba tempuroje	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

10 Ventiliatoriaus valdiklis

Maisto ruošimo zonoje yra oro ištraukimo sistema, inte-
gruota į kaitlentę.

Toliau aprašomos oro ištraukimo sistemos valdymo
funkcijos.

Gamyklinės nuostatos galite bet kada pakeisti.

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 17

Pastaba. Norėdami pagerinti veikimą, naudokite žemus
indus. Jei maisto ruošimo indas aukštas, jo dangtį dė-
kite įstrižai.

10.1 Ventiliatoriaus automatinė paleistis

Priskyrus galios pakopos nuostatą pirmajai maisto ruo-
šimo zonai, oro ištraukimo sistema pradeda veikti auto-
matiškai. Ventiliatoriaus jutiklyje šviečia ventiliatoriaus
galios pakopos lemputė.

Po automatinio paleidimo galite pakeisti ventiliatoriaus
galios pakopą. Ventiliatoriaus galios pakopos keitimas
arba išjungimas. → Psl. 11

10.2 Ventiliatoriaus valdiklis

Plokštė turi 9 ventiliatoriaus galios pakopas.

Ventiliatoriaus įjungimas


1. Paspauskite ventiliatoriaus jutiklį.

✓ Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta ga-
lia.

2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
✓ Ventiliatoriaus galios pakopą nurodo lemputė.

Ventiliatoriaus galios pakopos keitimas arba išjungimas

1. Paspauskite ventiliatoriaus jutiklį.

2. Pasirinkite norimą ventiliatoriaus galios pakopą arba
pritaikykite pagal .





10.3 Ventiliatoriaus intensyviosios galios pakopos


Yra dvi ventiliatoriaus intensyviosios galios pakopos,
kurias įjungus ventiliatorius trumpą laiką veikia didesne
galia.

Intensyviosios galios pakopų įjungimas

1. Paspauskite ventiliatoriaus jutiklį.


2. Pasirinkite norimo intensyvumo lygį:

- **I intensyvumo lygis:** paspauskite . Šviečia .
- **II intensyvumo lygis:** du kartus paspauskite . Šviečia .

Pastaba. Maždaug po 8 minučių prietaisas automatiš-
kai vėl perjungia ventiliatoriaus  galios pakopą.

Intensyviosios galios pakopų keitimas arba išjungimas

1. Paspauskite ventiliatoriaus jutiklį.

2. Pasirinkite norimą ventiliatoriaus galios pakopą arba pritaikykite pagal .

10.4 Ventiliatoriaus inercinė eiga

Išjungus maisto ruošimo zoną pagrindiniu jungikliu, ventiliatorius dar kelias minutes veikia.

Būtina sąlyga – maisto ruošimo zona turi būti įjungta bent vieną minutę ir turi veikti ventiliatorius. Pasibaigus tam tikram laikui ventiliatorius išsijungia automatiškai. Šis laikas priklauso nuo prietaiso veikimo režimo.

Kai ventiliatorius įjungtas, šviečia ventiliatoriaus galios pakopos lemputė. Ventiliatorių visada galite išjungti paspausdami ventiliatoriaus jutiklį.

11 Parankinių mygtukas

Ši funkcija leidžia pasirinkti dvi funkcijas arba maisto ruošimo zonos nuostatas, kurias galėsite greitai pasiekti ☆.

11.1 Parankinių mygtukas funkcijos priskirtos

Reikalavimas. Susiekite prietaisą su „Home Connect“. Daugiau informacijos rasite „Home Connect“ → Psl. 18

1. Norėdami ☆ priskirti funkcijas, atverkite programėlę „Home Connect“ ir vadovaukitės instrukcijomis.
2. Priskirtomis funkcijomis galėsite naudotis iš karto:
 - ✓ 1 funkcija: trumpai spustelėkite ☆.
 - ✓ 2 funkcija: ilgai spauskite ☆.

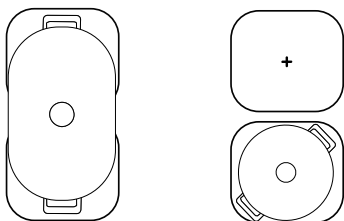
Pastaba. Jei nė vienos funkcijos nepriskyrėte, įjungus kaitlentę ☆ išsijungia.

12 CombiZone


Ji suteikia galimybę derinti dvi vienodo dydžio maisto ruošimo zonas, abiem nustačius vienodą galios lygį. Ši funkcija labiausiai tinka maistą ruošiant pailgame inde. Funkcija taip pat suteikia galimybę maistą ruošti inde, kuris uždengia vieną maisto ruošimo zoną ir kurį galite perkelti iš vienos zonos į kitą, kad būtų patogiau. Šiuo atveju abiejose zonose išlaikomas toks pat kaitinimo lygis ir tos pačios nuostatos.

12.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas


Naudokite tik tokį maisto ruošimo indą, kuris tinka maisto ruošimo zonai.



12.2 CombiZone įjungimas

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų ir nustatykite galios lygį.
2. Paspauskite .
- ✓ Funkcija aktyvinta.


12.3 CombiZone išjungimas

- ▶ Spustelėkite .
- ✓ Funkcija išjungta.
- ✓ Abi maisto ruošimo zonos vėl veikia kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

13 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:



- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis

Mygtukas  standartiškai priskirtas funkcijai Išjungimo laikmatis. Tačiau jutikliui galite priskirti ir vieną iš anksčiau minėtų funkcijų. Šias nuostatas galite keisti programėlėje „Home Connect“ arba pagrindinėse nuostatose → Psl. 17.

13.1 Išjungimo laikmatis

Galima užprogramuoti ruošimo viena arba keliomis kaitvietėmis laiką ir automatinį jos išjungimą pasibaigus nustatytam laikui.

Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir galios lygį.
2. Paspauskite .
- ✓ Šviečia  ir 0:00.
3. Tuomet per 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.

- Galite nustatyti tarpines vertes nuo 1 minutės iki 9 minučių ir jas reguliuoti 30 sekundžių intervalais. Tarpines vertes pasirinkite ■.
- Norėdami nustatyti laiką valandomis, pvz., 1 val. 30 min., nustatymo srityje paspauskite skaičių seką 1 – 3 – 0. Jei pasirinksite ilgesnį nei 60 minučių laiką, automatiškai bus rodomas laikas valandomis.

4. Patvirtinkite paliesdami ⊖.

- ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.

Pastabos

- Jei vienai iš maisto ruošimo zonų, kuriai aktyvintas PerfectFry Sensor, užprogramuojamas ruošimo laikas, jis pradėdamas skaičiuoti, kai tik pasiekiamas pasirinkta temperatūros pakopa.
- Norėdami perjungti veikimo temperatūros PerfectFry Sensor ir užprogramuoto ruošimo laiko rodmenis, paspauskite parinktą temperatūrą.

Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, tada palieskite ⊖.

2. Norėdami išjungti funkciją, pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite ties 0:00.

13.2 Laikmatis

Suteikia galimybę aktyvinti laikmatį. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Jis neišjungia maisto ruošimo zonų automatiškai.

Laikmatis įjungimas

Reikalavimas. Priskirkite funkciją ⊖.

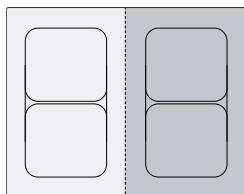
1. Paspauskite ⊖.
2. Pasirinkite norimą laiką.
 - ✓ Laikas pradėdamas skaičiuoti.
 - ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir rodmenis ims mirksėti.

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Paspauskite ⊖.
2. Norėdami išjungti funkciją, pakeiskite ruošimo laiką arba nustatykite ties 0:00.

14 PowerBoost

Įjungę galios didinimo funkciją „Powerboost“, didelį kiekį vandens įkaitinsite greičiau nei naudodami **9**. Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita maisto ruošimo zona toje pačioje pusėje. Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi **b** ir **9**. Taip automatiškai nustatomas kaitinimo lygis **9**, tačiau funkcija neaktyvinama.



14.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite **BOOST**.
 - ✓ Įsižiebia rodmuo **b**.
 - ✓ Funkcija aktyvinta.

14.2 PowerBoost išjungimas

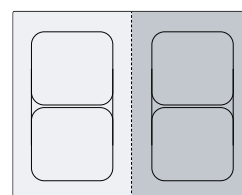
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Palieskite **BOOST**.
 - ✓ Rodmuo **b** užgęsta, gražinamas **9** maisto ruošimo zonos galios lygis.
 - ✓ Funkcija išjungta.

Pastaba. Kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai, tam tikromis aplinkybėmis prietaisas automatiškai išjungia galios didinimo funkciją.

15 PanBoost¹

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę **9**. Funkcijos PowerBoost nenaudokite keptuvėms, kurių danga gali būti pažeista. Funkciją galite aktyvinti naudodami „Home Connect“ arba Parankinių mygtukas.

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita maisto ruošimo zona toje pačioje pusėje. Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje mirksi **P** ir **9**. Paskui automatiškai nustatoma **9**.



¹ Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

15.1 Naudojimo rekomendacijos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.
- Kaistančios tuščios keptuvės niekada nepalikite be priežiūros.
- Naudokite tik šaltą keptuvę.
- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.

15.2 PanBoost įjungimas

Reikalavimas. Priskirkite funkciją ☆.
→ "Parankinių mygtukas", Psl. 12.

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite ☆.
- ✓ Šviečia P.
 - ✓ Funkcija aktyvinta.

15.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Pasirinkite galios lygį.
- ✓ P užgesa.
 - ✓ Funkcija išjungta.

Pastaba. Siekiant išvengti aukštos temperatūros, po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

16 Laikymo šiltai funkcija¹

Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams šiltai laikyti. Funkciją galite aktyvinti naudodami „Home Connect“ arba Parankinių mygtukas.

16.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

Reikalavimas. Priskirkite funkciją ☆.
→ "Parankinių mygtukas", Psl. 12.

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.

2. Spustelėkite ☆.
- ✓ Šviečia L.
 - ✓ Funkcija įjungta.


16.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Nustatykite ties L.
- ✓ L užgesa.
 - ✓ Funkcija išjungta.

17 PerfectFry Sensor

Naudodami šią funkciją galite lydyti, ruošti padažus, apkepinti, gruzdinti arba kepti kontroliuodami temperatūrą.

Kad ruošiant maistą nereikėtų vis pritaikyti galios lygio, iš pradžių pasirinkite norimą tikslinę temperatūrą. Po stiklo keramika esantys jutikliai matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją palaiko per visą maisto ruošimo procesą.

Ši funkcija naudojama maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms .

Funkcijos	Temperatūra
Lydymas	70–80 °C
Padažų ruošimas	110–120 °C
Kepsniai	140 °C
Kepsniai	160 °C
Kepsniai	180–200 °C
Kepsniai	220 °C





17.1 Rekomenduojamas maisto ruošimo indas

Šiai funkcijai sukurtas specialus maisto ruošimo indas, kuriame paruošiama tinkamiausiai.

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje www.bosch-home.com.

Pastaba. Galite naudoti ir kitą maisto ruošimo indą. Tačiau, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, faktinė temperatūra gali neatitikti nustatytosios.

17.2 PerfectFry Sensor įjungimas

1. Ant vienos maisto ruošimo zonos uždėkite tuščią maisto ruošimo indą.
 2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 3. Spustelėkite .
- ✓ Pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje šviečia  ir iš anksto nustatyta temperatūra.
 - 4. Pasirinkite temperatūrą pirštu braukdami per nustatymo sritį.
 - ✓ Kol pasiekiamą nustatyta temperatūra, mirksi .
 - ✓ Kol pasiekiamą pasirinkta temperatūra, pakaitomis mirksi pasirinktos temperatūros vertė ir kaistančios keptuvės temperatūros vertė.
 - ✓ Rodmenyse rodoma apytikslė temperatūros vertė. Ji gali skirtis nuo tikrosios keptuvės temperatūros.
 - ✓ Kai pasiekiamą temperatūra, pasigirsta signalas, o  ir temperatūros simbolis nustoja mirksėti.
 - 5. Į keptuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.

¹ Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

Pastaba. Jei kepat reikės daugiau nei 250 ml aliejaus, įpilkite aliejaus ir po kelių sekundžių dėkite maistą.

17.3 PerfectFry Sensor išjungimas

► Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir spustelėkite .

17.4 Ruošimo patarimai naudojant PerfectFry Sensor

Toliau lentelėje rasite tinkamiausią temperatūros pakopą konkreitiems patiekalams. Temperatūra °C ir ruošimo laikas \ominus min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

	°C	\ominus min
Mėsa		
Pjausnys, natūralus	160-180	4-10
Pjausnys, apvoliotas džiuvesiuose	180	6-10
File	180-200	6-10
Kotletai	160-180	10-15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	180	10-15
Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio	220	8-10
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio	200	6-10
Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio	180	6-12
Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio	200-220	10-15
Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio	180-200	20-30
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	160	10-20
Lašiniai	160-180	5-8
Malta mėsa	180-200	6-10
Mėsainis, 1,5 cm storio	160-200	6-15
Kapotos mėsos rutuliu-kai	160-180	10-20
Plikytos keamosios dešrelės	160-180	8-20
Čiorisas, žalios keamosios dešrelės	160-180	10-20
lešmeliai	160-180	10-20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“	180-200	6-10
Žuvis ir jūrų gėrybės		
Žuvies filė, natūrali	180	10-20
Žuvies filė, apvoliota džiuvesiuose	180	10-20
Kepta žuvis, visa	160	10-20
Sardinės	180	6-12
Krevetės	180	4-8

	°C	\ominus min
Kalmarai, sepijos	180-200	6-12
Dvigeldės kriauklės, moliuskai, širdutės	110-120	4-8
Patiekalai iš kiaušinių		
Kiaušiniene su sviestu	140	2-6
Su aliejumi kepta kiaušiniene	180-220	2-6
Plakta kiaušiniene	140	4-9
Omletas	140	3-6
Prancūziškas skrebutis	160	4-8
Prancūziški blynėliai, blynai, lietiniai blynai, takai	180-200	1-3
Daržovės		
Keptos neluptos bulvės	180-200	6-12
Gruzdintos bulvytės	180-200	15-25
Bulviniai blynai	200	2-4
Svogūnai, česnakai, troškinimas, kol suminkštėja	140	4-12
Svogūnų žiedai	180-200	4-12
Cukinijos, baklažanai, paprikos	160-180	4-12
Žaliosios šparaginės pupelės, keptos	160-180	10-20
Grybai	180	10-15
Daržovės, glazūruotos	120	10-20
Daržovės su traškia tešlos plutele	180-200	5-10
Šaldyti patiekalai		
Vištienos gabalėliai	180-200	8-12
Žuvies piršteliai	180	8-12
Gruzdintos bulvytės	200-220	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai	160-180	6-10
Daržovių suktinukai	180-200	8-15
Pyragėliai, bulvių maltinukai	200-220	6-8
Padažai		
Pomidorų padažas	120	20-30
Padažas su grietinėle	110-120	10-20
Bešamelio padažas	110-120	10-20
Sūrio padažai	110-120	3-8
Saldūs padažai	110-120	10-20
Padažų tirštinimas	110-120	5-10
Lydimas		
Glajus	70-80	5-15
Sūris	70-80	3-10
Sviestas	70-80	3-5
Fondu	70-80	5-15
Kiti patiekalai		
Keptas sūris	180-200	5-15

	⌘ °C	⊖ min
Skrebučiai	160-180	6-10
Skrudinta duona	200-220	8-12
Sausi gatavi patiekalai	110-120	5-10



	⌘ °C	⊖ min
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti	180-200	3-15
Spragėsiai	220	10-20

18 Apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija saugo, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

18.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

- ▶ 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia .
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

18.2 Apsaugos nuo vaikų pasyvinimas

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite .
 2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.



18.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo. Funkcijos aktyvinimas ir pasyvinimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 17.

19 Pertrauka


Naudodami šią funkciją galite aktyvius ruošimo procesus sustabdyti daugiausia 10 minučių ir vėl juos tęsti arba keisti pasirinktas nuostatas. Funkciją galite įjungti, pavyzdžiui, jei norite nuvalyti valdymo skydelį.

19.1 Pertrauka funkcijos aktyvinimas

- ▶ Spustelėkite .
- ✓ Maisto ruošimo zonų indikatoriuose šviečia .

- ✓ Sustabdomi visi aktyvūs ruošimo procesai. Nuostatos išlieka.
- ✓ Funkcija aktyvinta.

19.2 Funkcijos Pertrauka pasyvinimas

- ▶ Spustelėkite .
 - ✓ Funkcija išjungta. Maisto ruošimo procesai tęsiasi.
- Pastaba.** Po 10 minučių maisto ruošimo zona išsijungs automatiškai.

20 Individualus apsauginis išjungimas

Jei maisto ruošimo zona eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių nuostatų, aktyvinama saugos funkcija. Maisto ruošimo zonoje rodoma **FB** ir ji išsijungia. Laikas priklauso nuo pasirinkto galios lygio.

Galios lygis	Laikas
1,0–1,5	10 val.
2,0–3,5	5 val.

4,0–5,0	4 val.
5,5–6,5	3 val.
7,0–7,5	2 val.
8,0–9,0	1 val.

Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

21 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.



21.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga


Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 1	Apsauga nuo vaikų → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 16	0 – rankinė. ¹ 1 – automatinė. 2 – funkcija išjungta.
c 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo signalas, klaidos signalas ir netinkamo naudojimo signalas deaktyvinti. 1 – aktyvintas klaidos signalas. 2 – aktyvintas patvirtinimo signalas ir netinkamo naudojimo signalas. 3 – įjungti visi signalai ¹ .
c 3	Garso signalų garsumas	1 – tylus. 2 – vidutinis. ¹ 3 = didelis
c 5	⊖ valdymo skydelyje priskirkite laiko programavimo funkcijas. → "Laiko funkcijos", Psl. 12	1 - Išjungimo laikmatis. ¹ 2 - Laikmatis.
c 7	Galios ribojimas Taip prireikus galima apriboti kaitlentės bendrą galią pagal elektros instaliacijos reikalavimus. Atsižvelkite į vietos elektros tiekėjo taisykles. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Daugiau informacijos pateikta specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra įjungta ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, mirksi norimas ir leidžiamas kaitinimo lygis ir negalite pasirinkti aukštesnio kaitinimo lygio.	Perjungiant lygius galia didinama kas 500 W. 0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. 3.5 – 3500 W. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. ... 9 – didžiausia kaitlentės galia.
c 8	Demonstracinis režimas Kaitlentės demonstracinis režimas. Įjungus kaitlentę kelioms sekundėms įsižiebia dE, o maisto ruošimo zonos nekaista.	0 – išjungta. ¹ 1 – įjungta.
c 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę. → "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 18	0 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas.	0 – recirkuliacijos režimo konfigūravimas. ¹ 1 – oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Nustatykite automatinį ventiliatoriaus paleidimą. Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.	0 – išjungta. 1 – įjungta. ¹
c 20	Nustatykite ventiliatoriaus inercinę eigą. Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus galios pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus galios pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija.	0 – išjungta. 1 – įjungta. ¹ :
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	0 – individualios nuostatos ¹ . 1 – gamyklinės nuostatos.


¹ Gamyklinė nuostata






21.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.


1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite .
2. Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį .

Produkto informacija	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybų sąrašas	 1,
Gamybos numeris	Fd
Gamybos numeris 1	02-
Gamybos numeris 2	05

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Spustelėkite , kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓  ir  šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Simbolį  vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
6. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Nuostatos išsaugomos.



21.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

22 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką ruošimo proceso spartai ir rezultatui. Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę. Prieš tikrindami įsitinkite, kad maisto ruošimo indo dugno skersmuo atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos skersmenį. Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 17

22.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas




1. Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite .
3. Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi .

- ✓ Funkcija įjungta.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

22.2 Rezultato tikrinimas

Toliau lentelėje nurodomas maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatas.

Rezultatas

-  Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista.
-  Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai.
-  Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

Norėdami iš naujo aktyvinti funkciją, palieskite nustatymo sritį.

23 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, pritaikyti pagrindines nuostatas arba stebėti esamą darbo būseną, susiekite savo prietaisą su mobiliuoju galiniu prietaisu. Home Connect paslaugos teikiamos ne visose šalyse. Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo to, ar Home Connect paslaugos teikiamos jūsų šalyje. Daugiau informacijos apie tai rasite: www.home-connect.com. Home Connect programėlė padės Jums, teikdama nurodymus per visą registravimosi procedūrą. Nustatykite vadovaudamiesi Home Connect programėlės instrukcijomis.

Patarimai

- Atkreipkite dėmesį į kartu pristatytus Home Connect dokumentus.
- Taip pat atkreipkite dėmesį į nurodymus Home Connect programėlėje.

Pastabos

- Perskaitykite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus saugos nurodymus ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle.
→ "Sauga", Psl. 2
- Veikiančios kaitlentės negalima palikti be priežiūros. Maisto ruošimo procesą būtina stebėti.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksmams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.

23.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

- Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas.
- Turite mobilųjį įrenginį su įdiegta naujausia operacinės sistemos „iOS“ arba „Android“ versija, pvz., išmanųjį telefoną.
- Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.

1. Atsisiųsta Home Connect programėlė.



1

¹ „Apple App Store“ ir „Google Play“ logotipas yra „Apple Inc.“ prekių ženklai. „Google Play“ ir „Google Play“ logotipas yra „Google LLC“ prekių ženklai.


2. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



3. Vadovaukitės programėlėje Home Connect pateikiamomis instrukcijomis.






23.2 WLAN simbolis

WLAN indikatorius valdymo skydelyje kinta pagal ryšio būseną bei kokybę ir pagal Home Connect serverio prieinamumą.

 būseną	Aprašas
Nuolat šviečia blankiai.	Prisijungimas prie tinklo neišsaugotas.
Ryškiai mirksi.	Jungiamasi prie tinklo.
Nuolat šviečia ryškiai.	Prisijungimas prie tinklo išsaugotas, aktyvus „Wi-Fi“.
Mirksi.	Atkuriamos tinklo nuostatos.
Išjungta.	Tinklas neaktyvus.

23.3 Namų WLAN pridėjimas arba pašalinimas

Toliau pateikiamoje apžvalgoje rodoma, kaip galite pridėti arba pašalinti namų WLAN.

Namų WLAN būseną	Veiksmai
Namų WLAN nenustatyta.	Norėdami pridėti namų WLAN, trumpai spustelėkite  .
Namų WLAN išsaugotas.	Norėdami prijungti kitą įrenginį, ilgai spauskite  .
Namų WLAN išsaugotas.	Norėdami atkurti namų WLAN nuostatas, ilgai spauskite  . Jei mirksi  , dar kartą ilgai paspauskite  .

23.4 Nuostatų keitimas programėle Home Connect

Programėlėje Home Connect galite pakeisti maisto ruošimo zonų nuostatas ir nusiųsti jas į kaitlentę.

Reikalavimas. Kaitlentė prijungta prie namų tinklo ir susieta su programėle Home Connect.

1. Pasirinkite nuostatas programėlėje Home Connect ir nusiųskite jas kaitlentei. Vadovaukitės programėlėje Home Connect pateikiamomis instrukcijomis. Nuostatas, kurias kaitlentei nusiunčiate iš programėlės Home Connect, kaitlenteje reikia patvirtinti.
 - ✓ Kai tik maisto ruošimo nuostatos perduodamos maisto ruošimo zonai, atsižvelgiant į nuostatą, ima mirksėti atitinkamas indikatorius.
2. Norėdami atmesti nuostatą, paspauskite bet kurį kitą kaitlentės jutiklinį laukelį.

23.5 Automatinio buvimo aptikimo funkcijos aktyvinimas ¹

Veikiant automatinio buvimo aptikimo funkcijai kaitlenteje nebereikia patvirtinti mobiliajame įrenginyje pasirinktų ruošimo nuostatų, jei esate netoli kaitlentės. Jei nuostatas siunčiate maisto ruošimo zonai, jas galite patvirtinti tiesiog mobiliajame įrenginyje.

Reikalavimai

- Kaitlentė prijungta prie namų tinklo ir susieta su programėle Home Connect.
 - Per „Bluetooth“ susieta su jūsų mobiliuoju įrenginiu.
 - Naudotojas yra netoli kaitlentės.
1. Atverkite programėlę Home Connect.
 2. Norėdami nustatyti automatinio buvimo aptikimo funkciją, vadovaukitės programėlėje Home Connect pateikiamomis instrukcijomis.

23.6 Programinės įrangos atnaujinimas

Naudojant programinės įrangos naujinimo funkciją atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuojama, ištaisomos klaidos, įdiejami saugai svarbūs naujiniai, papildomos funkcijos ir paslaugos. Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect vartotojas, programėlė įdiegta jūsų mobiliajame įrenginyje ir prisijungta prie Home Connect serverio.

¹ Ar yra, priklauso nuo programinės įrangos versijos. Daugiau informacijos apie galimybę naudoti pateikta interneto svetainėje.

Kai tik atsiranda programinės įrangos naujinys, apie tai informuojama per programėlę Home Connect ir joje galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai parsisiuntę galėsite paleisti naujinių diegimą programėlėje Home Connect, kai prisijungsite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkmingą įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.

Pastabos

- Programinės įrangos naujinimas vyksta dviem etapais.
 - Pirmajame etape ji parsisiunčiama.
 - Antrajame etape ji įdiegiama jūsų prietaise.
- Kol vyksta parsisiuntimas, galite toliau naudotis savo prietaisu. Atsižvelgiant į asmenines programėlės nuostatas, programinės įrangos naujiniai gali būti parsisiunčiami ir automatiškai.
- Diegimas trunka keletą minučių. Vykstant diegimui negalite naudotis prietaisu.
- Gavus su sauga susijusių naujinių, rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

23.7 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieiti prie Jūsų prietaiso, jeigu Jūs kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, Jūsų prietaisas yra susietas su Home Connect serveriu ir nuotolinės diagnostikos paslauga yra teikiama toje šalyje, kurioje Jūs naudojate prietaisą.

Patarimas. Daugiau informacijos bei nuorodų dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinio tinklalapio techninės priežiūros / pagalbos srityje: www.home-connect.com.

23.8 Duomenų apsauga

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl duomenų apsaugos. Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu namų kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliąją prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklinius nuostatus būseną.

Ši pradinė registracija parengia Home Connect funkcijų naudojimui ir ją reikia atlikti tik tada, kai pirmą kartą norite naudotis Home Connect funkcijomis.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

24 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

24.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje www.bosch-home.com.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

24.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti šalta. Tik atsiradus dėmių dėl cukraus, ryžių krakmolo, plastiko ar aliuminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.

2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone. Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.

Patarimai

- Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.

24.3 Profiliuočių valymas

Jeį baigus naudoti ant profiliuočių yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Valykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta servetėle. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta servetėle.

Pastaba. Jei yra keičiamieji šoniniai profiliuočiai, išimdami mūvėkite apsaugines pirštines.

24.4 Riebalų filtras

Riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Filtrą sudaro rezervuaras ir du išimamieji riebalų filtrai. Siekdamį užtikrinti optimalų veikimą, reguliariai valykite riebalų filtrą.

⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).

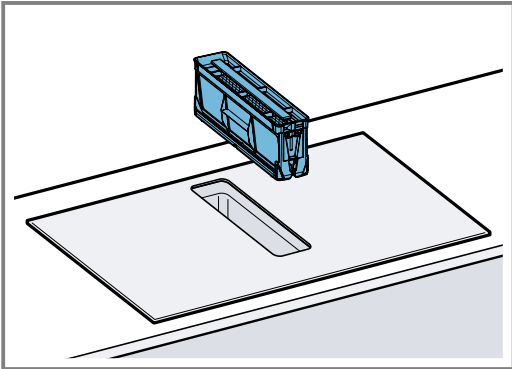
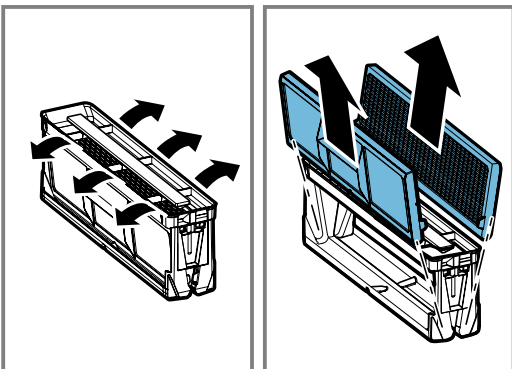
DĖMESIO!

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

1. Išimkite riebalų filtrą.

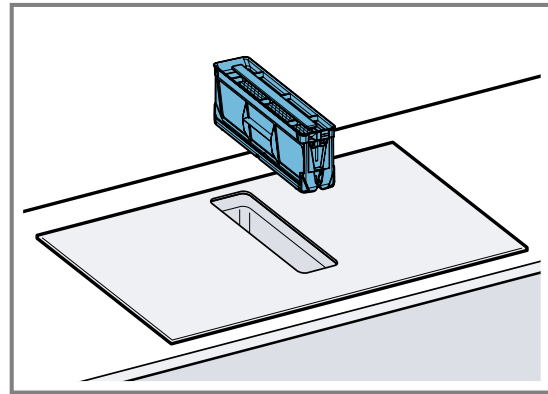
- Rezervuaro apačioje gali būti riebalų sancaupų.
- Nepakreipkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai

**2. Išmontuokite riebalų filtro dalis.****3. Riebalų filtrus plaukite indaplovėje arba išvalykite rankomis.**

→ "Rankinis riebalų filtro valymas", Psl. 21

→ "Riebalų filtro plovimas indaplovėje", Psl. 21

4. Jei reikia, išimkite kvapų filtrą arba garso filtrą ir išvalykite prietaisą iš vidaus.
5. Jei į prietaisą patenka kokių nors daiktų, juos išimkite ir įsitikinkite, kad neblokuojamas į perpildos rezervuarą einantis vamzdis.
6. Prietaiso vidų išvalykite plovimo tirpalu ir plovimo servetėle.
7. Išvalę ir išsausinę, riebalų filtrą vėl įdėkite.

**Rankinis riebalų filtro valymas**

1. Išmontuokite riebalų filtro dalis.
2. Riebalų filtrą pamirkykite karštame plovimo tirpale.
 - Valykite riebalų filtrą šepetėliu. Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
 - Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Riebalų tirpiklio galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje.
3. Kruopščiai išplaukite riebalų filtrą.
4. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.
5. Sumontuokite riebalų filtro dalis.
6. Leiskite riebalų filtrui išdžiūti ir įdėkite jį į prietaisą.

Riebalų filtro plovimas indaplovėje

1. Išimkite riebalų filtrą.
2. Išmontuokite riebalų filtro dalis.
3. Riebalų filtro dalis laisvai sudėkite į indaplovę, neprišpauskite.
 - Labai užteršto riebalų filtro neplaukite kartu su kitais indais. Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
4. Įjunkite indaplovę. Nustatykite maks. 70 °C temperatūrą.
5. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.
6. Leiskite riebalų filtrui išdžiūti ir įdėkite jį į prietaisą.

24.5 Kvapų filtras arba garso filtras

Kvapų arba garso filtrų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.

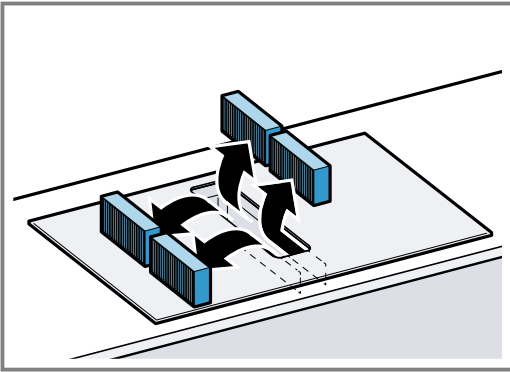
Pastabos

- Kvapų filtrą pakeiskite, kai prietaise pasirodo įspėjimas.
 - "Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo", Psl. 22
- Pakeiskite garso filtras, jei jie užteršti.

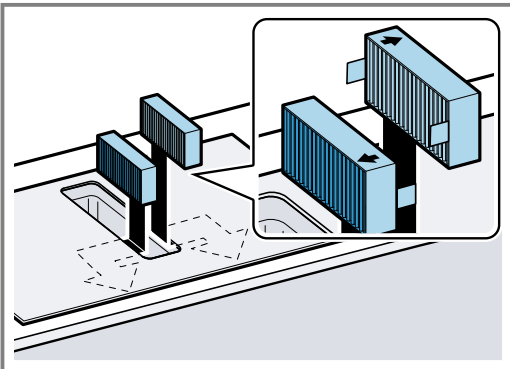
Reikalavimas. Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, naudokite tik originalius filtras.

1. Išimkite riebalų filtrą.

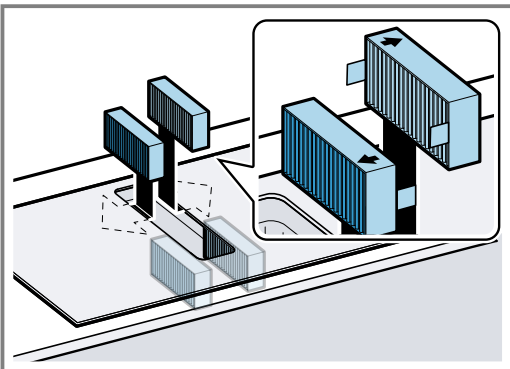
2. Išimkite 4 kvapų filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



3. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite du naujus kvapų filtrus arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



4. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite kitus kvapų filtrus arba garso filtrą.



5. Įdėkite į prietaisą riebalų filtrą.

Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo

Prietaisą išjungus šviečia *F*.

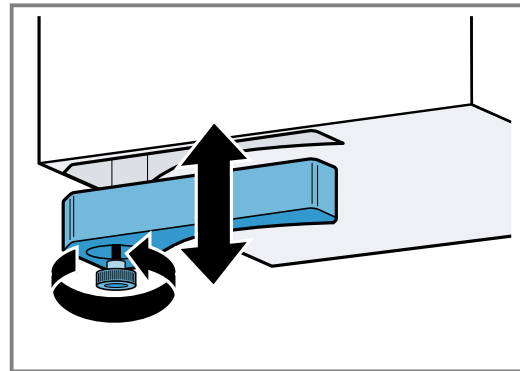
1. Pakeiskite kvapų filtrą.
→ "Kvapų filtras arba garso filtras", Psl. 21
2. Paspauskite ventilatoriaus jutiklį ir laikykite, kol pasigirs signalas.
✓ *F* nebešviečia. Kvapų filtro indikatorius nustatytas iš naujo.

24.6 Perpildos rezervuaro valymas

Perpildos rezervuare kaupiasi skysčiai arba daiktai, kurie į prietaisą patenka per viršų.

Reikalavimas. Prietaisas yra atvėsęs, o liekamosios šilumos indikatorius užgesęs.

1. Viena ranka prilaikykite perpildos rezervuarą, o kita ranka jį išsukite.
– Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo nebėgtų skystis.



2. Ištuštinkite ir išskalaukite perpildos rezervuarą.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.
5. Įsitinkinkite, kad neblokuojamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis.

Jei į prietaisą yra patekę kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Kad galėtumėte tai padaryti, išmontuokite riebalų filtrą.

25 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 24

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

25.1 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo *E* arba *F*, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.

- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisiekite su mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

25.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
Ventiliatorius neveikia	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
<i>F</i>	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Užterštas kvapų filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtrą pakeitėte. ▶ Pakeiskite filtrą ir atlikite užterštumo indikatoriaus atstatą. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 20.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgęsta. Galite maistą ruošti toliau.
<i>F5</i> ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
<i>F1/F6</i>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
<i>F8</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<i>U400/E9011</i>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<i>d E</i>	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Išjunkite demonstracinį režimą pagrindinėse nuostatose.
Home Connect veikia netinkamai.	Galimos įvairios priežastys. ▶ Pasirinkite www.home-connect.com .
Animacija rodmenyse <i>000</i>	Tam tikromis aplinkybėmis kaitlentė gali atlikti savaimines techninės priežiūros užduotis, pvz., programinės aparatinės įrangos atnaujinimą, optimizavimą arba klaidų paiešką. ▶ Palaukite, kol veiksmas bus baigtas, ir tik tada įjunkite kaitlentę.

25.3 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

26 Utilizavimas

26.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

27 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Pastaba. Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.). Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

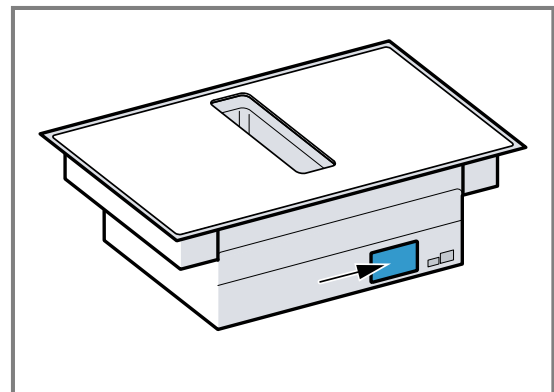
27.1 Gaminio numeris (E-Nr.), pagaminimo numeris (FD) ir eilės numeris (Z-Nr.)

Produkto numerį (E-Nr.), pagaminimo numerį (FD) ir eilės numerį (Z-Nr.) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase,
- apatinėje kaitlentės pusėje, priekyje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → Psl. 17



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

28 Informacija apie laisvąją ir atvirojo kodo programinę įrangą

Šiame gaminyje yra programinės įrangos komponentų, kuriems autorių teisių savininkas suteikė laisvosios ir atvirojo kodo programinės įrangos licenciją. Atitinkama informacija apie licenciją įrašyta į buitinių prietaisų. Atitinkamą informaciją apie licenciją taip pat galima pasiekti naudojant Home Connect programėlę: „Profilis -> Teisinė informacija -> Informacija apie licencijas“. ¹ Informaciją apie licenciją galite atsisiųsti iš gaminio su prekės ženklu interneto svetainės. (Gaminio interneto svetainėje ieškokite savo turimo prietaiso

modelio ir kitų dokumentų.) Kitas būdas gauti atitinkamą informaciją – užklausti el. pašto adresu ossrequest@bshg.com arba kreiptis į „BSH Hausgeräte GmbH“ adresu Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Miunchenas. Pirminis kodas pateikiamas jo paprašius. Užklausą siųskite adresu ossrequest@bshg.com arba „BSH Hausgeräte GmbH“, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Tema: „OSSREQUEST“

¹ Priklausomai nuo prietaiso įrangos

Mokestis už jūsų užklauso tvarkymą bus įtrauktas į jums pateiktą sąskaitą. Šis pasiūlymas galioja tris mėtus nuo pirkimo datos arba mažiausiai tokį laikotarpį, kai atitinkamam prietaisui siūlome techninę pagalbą ir atsargines dalis.

29 Atitikties deklaracija

BSH Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas su funkcija Home Connect atitinka esminius reikalavimus ir susijusias nuorodas, pateiktas Direktyvoje 2014/53/EU.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.bosch-home.com, prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.



2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 130 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	JK (NI)			

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	JK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

30 Kontroliniai patiekalai

Šios rekomenduojamos nuostatos skirtos bandymo įstaigoms, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus. Bandymai buvo atlikti naudojant mūsų maisto ruošimo indų rinkinius, skirtus indukcinėms kaitlentėms. Prireikus šiuos priedų rinkinius vėliau galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų internetinėje parduotuvėje.

30.1 Glajaus lydymas

Ingredientai: 150 g tamsaus šokolado (55 % kakavos).

- 16 cm Ø puodas be dangčio
 - Ruošimas: 1. galios pakopa

30.2 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Receptas pagal DIN 44550

Pradinė temperatūra 20 °C

Kaitinimas nemiašant

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 450 g
 - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
 - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
 - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis

30.3 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Pvz., 5–7 mm skersmens lęšiai. Pradinė temperatūra 20 °C

Maždaug 1 min. pakaitinę pamaišykite

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 500 g
 - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 1 kg
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis

30.4 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

Bešamelio padažo ruošimas

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, viską pakaitinkite.
 - Kaitinimas: trukmė 6 min., 2 galios pakopa
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirs.
 - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.

- Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

30.5 Pieniška ryžių košė, verdama uždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Kaitinkite pienu, kol jis pradės kilti. Įkaitinkite neuždengę dangčiu. Pakaitinę 10 min. pamaišykite.
2. Nustatykite rekomenduojamą galios pakopą, į pienu suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos. Ruošimo laikas su įkaitinimu – maždaug 45 min.
 - 16 cm Ø puodas. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
 - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
 - 20 cm Ø puodas. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
 - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pamaišykite

30.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pienu ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C temperatūros, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir nustatę mažą lygį lėtai virkite maždaug 50 min.
 - 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
 - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
 - 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
 - Tolesnis ruošimas: 2. galios lygis

30.7 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

- 16 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 2 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos
 - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 2. galios lygis

30.8 Kiaulienos nugarinės kepinimas

Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus
 - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

30.9 Lietinių kepinimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 55 ml tešlos vienam lietiniui
 - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
 - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

30.10 Šaldytų bulvyčių gruzdinimas

- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 2 l saulėgrąžų aliejaus. Vienam gruzdinimo ciklui: 200 g šaldytų bulvyčių, 1 cm storio.
 - Kaitinimas: 9 galios pakopa, kol aliejus įkais iki 180 °C.
 - Tolesnis ruošimas: 9 galios lygis



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001901048 (031017)

It